

報道関係者各位
プレスリリース

2023年1月26日
休暇村志賀島

**イチゴの生産量全国第2位の福岡県 休暇村志賀島では「平日限定！あまおうイチゴ狩り付き宿泊プラン」を3月1日（水）から販売します
生産県だけで味わえる摘みたての美味しさが人気です**

博多湾の北部、海の中道と陸繋島の志賀島に位置するリゾートホテル「休暇村志賀島」（所在地：福岡県福岡市東区勝馬 1803-1、総支配人：早坂利也）では、福岡の誇る「あまおう」の摘みたての美味しさを味わっていただこうと、40分食べ放題の「あまおう」狩りが付いた宿泊プランを、3月1日（水）から平日限定で販売します。見た目が大きくて丸みのある「あまおう」は一口食べれば甘い果汁が口いっぱいに広がります。毎年大人気でリピーターも多い人気の宿泊プランです。



福岡県の生産者のみが生産できる希少なイチゴ「あまおう」（Pixta 提供）

◆福岡県が誇る「あまおう」

イチゴの生産量が全国第2位の福岡県。中でも、粒の大きさと濃厚な甘みの特徴で、「あかい・まるい・おおきい・うまい」の頭文字を取って名付けられたブランドイチゴ「あまおう」は、2022年、本格販売開始から20年の節目の年を迎えました。「あまおう」はブランド価値の向上と品質保持のため、福岡県の生産者だけが生産できる希少なイチゴです。福岡県では摘み立てを味わえます！

◆美味しいあまおうの見分け方

ヘタの付け根に、種の無いスペースが広がっています。このスペースが広いほうがおいしい「あまおう」です。



福岡県は「あまおう」の摘み立てが味わえます！

《休暇村志賀島 平日限定！あまおうイチゴ狩り付き宿泊プラン》

「あまおう」は、品質とブランド力を高めるために福岡県の生産者のみが生産できる希少なイチゴです。あまおうイチゴ狩りは福岡県ならではの体験です。その新鮮な美味しさを味わってください。

期 間：2023年3月1日(水)～2023年4月28日(金)

料 金：大人1名 1泊2食付 15,000円(税込)～

小学生1名 1泊2食付 9,600円(税込)

幼児(4歳～6歳)1泊2食付 5,200円(税込)

※4月1日より大人の方の料金が500円上がります

※一人あたり宿泊税200円別途加算されます

※大人の方のみ入湯税50円別途加算されます

行 程：宿泊翌日 10:30 休暇村出発～

12:00 休暇村帰着

※ホテルとイチゴ農園のビニールハウス間は

ホテルのマイクロバスでご案内します。



夕食ビュッフェにはイチゴのデザートも並びます

《休暇村志賀島 平日限定！あまおうイチゴ狩り付き日帰りプラン》

イチゴ狩りを楽しんだ後に、ホテルに戻って温泉入浴と海鮮丼ランチとイチゴスイーツをお楽しみいただきます。人気の海鮮丼は6種類のお刺身を乗せた丼に、あかもく(海草)で作った特製のタレをかけてお召し上がりください。

期間：2023年3月1日(水)～2023年4月28日(金)

料金：大人1名 4,200円(税込)

小学生1名 3,200円(税込)

幼児(4歳～6歳)1名 2,200円(税込)



6種類のお刺身を乗せた人気の海鮮丼

◆休暇村志賀島

玄界灘の海の幸や、目の前に広がる800mのビーチ、島内唯一の温泉が魅力のリゾートホテルです。福岡都市部から海の中道を渡った先の、ぐるりと海に囲まれた白浜が美しい志賀島に立地しています。全室オーシャンビューで、玄界灘に沈むダイナミックな夕日は一見の価値があります。周辺には、「マリンワールド海の中道」や「海の中道海浜公園」もあり、お子様連れのレジャーも充実しています。

所在地：〒811-0325 福岡県福岡市東区大字勝馬 1803-1

総支配人：早坂 利也

URL：<https://www.qkamura.or.jp/shikano/>

◆新しい旅のスタイル“ゼロ密のリゾート”を目指した取り組み

お客様、従業員、関係者など皆様の安全・安心を第一に、“ゼロ密のリゾート”を目指し日々取り組んでまいります。休暇村公式サイト内 特集ページ <https://www.qkamura.or.jp/campaign/zero/>

◆自然にときめくリゾート 休暇村

日本の景色を代表する国立公園・国定公園など優れた自然環境の中にあるリゾートホテル。35か所ある休暇村は、「自然にときめくリゾート」のコンセプトのもと、地元の食材を活かした料理や、地域の自然、文化、歴史とのふれあいプログラムなど、その土地ならではの魅力にふれる場を提供し、すべてのお客様に心が自然にときめくひとときをお届けします。

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

休暇村志賀島 担当：中山 弘章 / 土居 俊成

TEL : 092-603-6631 FAX : 092-603-6634

MAIL : kouho_pr@qkamura.or.jp